



LLEVANT

D. Lorenzo Lliteras Pvre
Seminario

PALMA

Quinzenari defensor dels interessos morals i materials d'Artá i sa comarca

Redacció i Administració

Quatre Cantons. 3 * ARTA

Dels treballs publicats no son responsables els autors

N'os tornen els originals

PREUS

Espanya: Trimestre 0'75 Ptas.
Any . . . 3'00
Estranjer Doble

Se paga
a la
bastreta

Any III

Artá, (Mallorca) 5 de Abril de 1919

Núm. 66

A benefici dels Suscriptors

— R I F A —

A fi d'estimular als aimants del progrés de l'avicultura de Mallorca el nostre simpatic col·laborador **L'Amo de La Clasta** avicultor teòric i pràctic que tant bones ensenyances dona desde les columnes del nostre quinzenari; te l'amabilitat de regalar un **GALL MALLORQUI** perquè se tregui a la sort entre els suscriptors de **LLEVANT** a final del present any. Això es amb el fi de que serveixca per escampar la casta de la rasse mallorquina.

Suposam que tots els nostros suscriptors rebrán contens aquesta nova i en nom de tots noltros li demenam les gracies mes corals.

pessetes, on hi ha rius sota terra i atlotes d'ulls negres i cintura vincladissa, que porten gipó i la coua penjant.

Només de sentir parlar-ne ja es va quedá enamorat.

Molts recones de Mallorca son gairebé desconeguts per la gent de terra ferma. La major part dels viatjers recorren Palma i els encontorns, van a Miramar i a Sòller, van a Iluc, van a les coves del Drac i de l'Ermita tal volta a Pollensa, a Randa o a Felanitx i passen fregant, com aquell qui diu, indrets amagats de gran bellesa. A la muntanya i a la plana mallorquina son incontables els vilatges les valls o pobles que mostren vivents les consuetuds de l'antigor, que sorprenen amb l'encís de llur misteri, i que fins mostren de vegades el maridatge de les velles usances, del vell esperit amb l'ardidesa i l'inquietud dels tems moderns. El viatger curiós dels aspectes nous dels homes i de la natura ha de visitar Mallorca pam a pam ha de sortir de les carreteres freqüentades, ha d'escómetre el conrador d'alou, l'amo de possessió bergintell que mena a pasturar les ovelles i la collidora de l'ample capell de palma que omple de figues el paner, ha de cercar, i els descobrirá segurament, motius de fruisió sempre variats.

A la banda de llevant, passat Artá, entre dos pujols, a la vista del mar, hi reposa una d'aquestes viles poc frecuentades del foraster; la vila de Capdepera. Capdepera no es una vila amagada, que ja el qui va a Artá destria de lluny, sinó fora de ma; car l'illa forma allà una punta, just davant Menorca apartada del pla i de la muntanya per la serrrelada d'Artá. Unes murades antigues amb torricons i mariets, corenant un dels pujols, donen a Capdepera un caracter molt distint de la generalitat de viles mallorquines; les murades fan oblidar tot d'una la banalitat de les cases que s'extenen pels costers i donen un prestigi inimaginat als molins d'amples antenes i torres massises. El Castell en diuen a Capdepera del clos amurallat.

El Castell es l'acrópolis de Capdepera: una acrópolis modesta rural, que omple i omplia les mateixes funcions de les acrópolis gregues. Ell forma també el nucli original del poble actual; el poble s'ha estés de l'entrada del Castell per avall. El poble, tal com ara es veu, es recent; data del segon terç del segle XIX. Abans tot l'espai edificat eren

alsinars i pinars; el Castell, en canvi existia ja, segons documents indubtables, a la setzena centuria i era el recer on s'anaven a refugiar els pajesos i pastors de la comarca per fugir i defensarse de les naus corsaries. Llavors tenien l'entrada cap a Ponent; tal volta era el portal que ara se'n diu *del rei En Jaume*, pero ja hi havia en son recinte una capella a la Mare de Deu de l'Esperanza, capella que forma actualment part de l'església, essent la façana que avui es veu la mateixa d'abans. Per cert que en aquell mateix indret degué haver-hi una construcció romana, puix que, en opinió d'arqueòlegs distingits, restos romans son el basament de la torre d'un mo i situat en mig del Castell, a li cúspide del turó.

El Castell no deu tan sols la seva existencia a la necessitat que experimentaven els habitants de la contrada, allunyada de la ciutat de Mallorca, d'un lloc segur per escapar de les incursións berberisques; deu domés, la seva existencia a la necesitat de comtar a l'extrem de llevant de l'illa d'un punt fortificat per a cooperar juntament amb altres a la total defensa d'una terra tan amenasada en aquells temps borrascosos. Tal afirmació no es fruit unicament d'una llegendària i racional inducció, perquè en un document de principis del segle XVII o darreries del XVI consta que hi demoraven tropes de guarnició i que aquestes tropes o part d'elles sortiren a perseguir uns lladres refugiats a les muntanyes de sa Duaga.

Prou es compren que les autoritats de tais epoques volguessin cuidar especialment de la regió de cap de Pedra. Entre el cap de Pedra i el cap del Ferrutx el terreny es molt abrupte: no hi ha un pam de terra plana; tot són puigs coberts de pinars; la costa forma calanques mes o menys arrecerades i bones platges propicies als desembarcs i hi abunda el bestiar salvatge, cabres i caga de mena variadissima. Sempre fou el llevant de Mallorca un punt preferit pels inemics; fins modernament, a principis del segle passat no sols els pirates, sinó també els vaixells anglesos, hi atacaven. Molt a prop del far s'hi veu avui una torre mig enderrocada; aquesta torra, situada sobre un tallat esglaïos, al fons del qual bullen les onades, fou destruïda per un navili angles un del primers anys del noucents. Era una torra de defensa i no fa gaires anys que s'hi trobava encara un vell canó de bronze. En aquelles penyes s'hi feu trossos, devers l'any 1860, una nit

Un recó de Mallorca

Qui hi ha que no senti el desig imperiós de visitar Mallorca un cop al menos!

Per l'artista té Mallorca l'encís de la seva llum espléndida, riquissima, sempre diversa, del mar ressonant, de les comes d'ametlers sonrients ja en el cor de l'hivernada, de la seva divina serinetat. El qui experimenta un goig suprem en caminar a través dels camps i boscos, dinar al ombra d'un arbre sorgent i dormir en una masia després de sentir els coverbos de missatges i pastors enllac trobará com a Mallorca una naturalesa variada i placida i una hospitalitat tan cordial. El jovent mateix que passa els dies esperant els compradors darrera el taurell, pensa en Mallorca com en la terra única on es menja un arròs amb pollastre per poques

d'horrible tempestat, una nau carregada de cacauets.

A l'endemà la mar anava plena de cacauets; els nins del poble hi baixaren quan s'apagà la tempestat i enferen gran festa. Poc després es decidí la construcció de la farola per ventura per causa del naufragi referit.

Grans maleses cometeren els pirates algerins per aquelles costes. Quants degueren a les murades del Castell no caure en esclavatge. A darreríes del nou cents no eren rars els veils que havien correut en llur infantesa, al so del corn anunciador dels moros a refugiarse dintre les murades salvadores car a Mallorca els guardes de la costa i els pagesos, tot d'una que advertien la presència d'un vaixell sospitos, sonaven un corn perquè tothom prengués les mesures de defensa necessaries, i en aquells paratges els uns corrien a tancar-se al Castell amb la família, guardes de bestiar i tot el que posseïen i els altres, si no hi eren a temps, es tancaven dins les torres fortificades que cada masia tenia; i, si calla, eixien les forges armades per als pirates. A les persones se les emportaven captives: als homes per treballar i exigir mes endevantiun fort rescot, i a les dones per a l'harem. Nosaltres havem sentit referir, a qui la conegué, d'una nina de la Mesquida, possessió que encare existeix a la qual s'en dugueren els pirates a Alger, on restà anys fins a l'ocupació francesa.

Quan entraven a una masia no hi deixaven res; ni robes, ni diners, ni ànimes i allò que no's podien emportar, ho destruïen. No es maravel·la, doncs, que avui dia encara, per fer por als infants s'els digue:— Ara venen els moros.—El veinatge d'Alger i lo amagat de les cales afavoria en gran manera els desembarcs dels pirates; les naus lleugeríssimes en que navegaren, arribaven sovint a la costa sense esser observats pels vigies. Tan esposats eren aquells paratges, que llurs habitants no solien eixir sols del Castell o de les escasses masies, sinó en munió, formant *gabella*: vet-aquí perquè als capdeperins se'ls diu també *gabellins*.

El recinte del Castell es bastant espaiós. Anys enrera estava ple de cases i carrers; la mes gran i còmoda era la del governador. El governador solia ésser últimament un capità de la reserva; no hi ha molt que morí el darrer. No hi havia abans cases i carrers, ara hi creixen les figueres de moro i l'eura; cap casa hi ha en peu, llevat de la del governador, habitada pel *donat* (custodi). No obstant el Castell és visitat amb freqüència pels *gabellins* que van a encomanar-se a llur Patrona, a la Verge de l'Esperança; anualment hi celebren una novena i una gran festa el 18 de Desembre.

L'església del Castell ha estat construïda en distintes èpoques. La part mes antiga, com havem dit, data del siscent. És gòtica, molt airosa i d'obra molt acurada; la resta de l'edifici, obra grollera, pertany als segles XVII i XVIII. L'esperit sensible a la bellesa hi percep un perfum esquisit, el mateix perfum de les velles recordances de família que es trameten de pares a fills i que tal volta són descolorides i esquinsades, i no, per axó menys suggeridores. Què importa que a baix al poble, hi hagi una església blanca, nova i lluent? El pagès i el mariner, en les tristors profundes i en les alegries, no aniran a aquesta església a demanar l'auxili celestial, sinó a la pobre església del Castell, a l'església on pregaren llurs avis i reposen les cendres dels avant-passats. Sota l'altar vistós de la parroquia.

L'encis de Capdepera ve dels pujols dolços, dels ametllerars i dels horts, i sobretot de la mar. La costa entre el puig del Tele-

graf i el cap Vermell es desplega en corbes gracioses. Els sembrats, les vinyes i els pins arriben fins a les *lliuretes* (arena gruixada) de les platges. L'estada en els mesos calorosos i es plaent. Cala-Ratjada s'anomena la mes concorreguda. Un esbart de coses es-pargides amb irregularitat agradosa li donen durant l'estiu una extraordinari animació, alegant s'hi nombroses famílies, d'Artà, de Sineu, de Petra, de Manacor, i d'altres viles, fins de Palma. Una bona fonda, neta com una plata, ca's Bombo, brinda al forasters amb la cuina fina i saborosa de Mallorca: els plats de llagosta de ca's Bombo tenen fama per tota l'illa. Deliciós es un bany o una excursió amb barco, mentre la *madona de ca's Bombo* prepara la rosada carn del gustós crustaci.

A Cala Ratjada, a l'hivern, just hi queden una dotzena de famílies de pescadors, gent excel·lent que alterna llur exposat ofici amb un altre de mes exposat encara; amb el de contrabandista. El contrabandistes mallorquins son molt arriscats, valents i honrats, pero els de Capdepera posseeixen tals qualitats en grau eminent. Amb petits llaguts de pesca van fins a Alger a carregar de tabac. Quant tornen atraquen a uns penyals esferidors i descarreguen a lloc per on ni cabres s'hi enfilieren. Y uns homes tan agosarats tenen el cortendre i compassiu com una nena fins pel carabiner mes enemic. Llur ideal, llur somni d'aurat es arribar a ser amos d'una barca, algú, però no s'accontenta amb cosa tan modesta i pren el transatlantic i s'en va a América a fer fortuna, retornant al cap d'uns quants anys, sempre amb un bon *recó* i de vegades amb grossos capitals. Es d'observar que tant els uns com els altres no se solen dedicar després a la vida del ric malfener, sinó que segueixen treballant i augmentant llurs capitals.

Pere Antoni de la Serra

De la Revista Barcelonesa "D'ací d'allà", El treball va il·lustrat amb fotografies dels principals llocs anomenats.



La plantació dels arbres

Epoca de la plantació

Rigorosament parlant, es pot plantar en tota època, pero el període més indicat és el que coincideix amb el repós de la vegetació, es a dir, des de la caiguda de la fulla, a la seva nova aparició, o, en altres paraules, desde de la tardor o primavera de l'hivern a la primavera de l'estiu. La plantació millor, que té més probabilitats d'èxit, es la que se fa a la primavera de l'hivern. Plantant a les hores, l'arbre té més temps d'agafar-se a la terra, d'arrela, i pot, per tant, aprofitar les bones temperatures de la primavera, així que aquestes comencen a fer-se sen sentir; per aixó una dita italiana molt popular, afirma que «qui planta per la primavera de l'hivern guanya un any».

Quan no se pot plantar per la tardor, s'ha de plantar a l'hivern, si l'hivern no és excessivament fred i humit, i s'ha d'aprofitar un dia en que la temperatura no sigui massa baixa, en qué no plougui, en qué no hi hagi boires i la terra no estigui gelada. En certes comarques aquestes condicions difícilment tenen lloc, durant l'hivern, i s'ha de esperar la primavera. Però per la primavera comença a ésser massa tard: els arbres poden perdre de la mateixa manera, encara

que hi hagi menys probalitats, però la vegetació queda un poc endarrerida. Quan sigui forçós plantar per la primavera, s'hi s'ha de mirar d'anticipar la plantació tant com es pugui. Així, idó, el mal costum de plantar tard, cap al gener, al febrer i de vegades al març dauria d'abandonar-se. Solament en països molt freds o en terres molt àrgilenques i humides la plantació s'ha de retardar, perquè així l'arbre queda deseparat per molt poc temps, ja que, després de plantat, comencen les calors de primavera. En canvi, en càlids, en terres seques, el millor és plantar aviat; el millor període és el que va de la caiguda de les fulles, a les primeres gelades. Plantant en el període de les gelades, l'arbre podria morir; plantant més tard, per la primavera, es presenten els inconvenients que havem recordat.

Elecció del's planters

Aquesta elecció es fonament. El pagès ha d'anar molt en compte en escullir els planters que ha d'adquirir; ha de dirigir-se a planteristes de confiança, a persones sèries, i ha de tenir por, lo que s'endiu por, d'aquells que fan molta propaganda, i criden, i presenten centenars de medalles, diplomes i recompenses, i surten amb varietats noves de plantes, batiades amb noms estranys. Quan casi es pot dir que, com més estrany és el nom, major valor té la planta. Nosaltres pensem que la feina més difícil del pagès aquella que exigeix més ull i més intel·ligència, es la de saber conèixer i distingir els comerciants que fan llur negoci sense estafar-lo, d'aquells que sistemàticament l'estafen, d'aquells que es dediquen al negoci d'estafar-lo tant si venen planters, com si venen plantes, com si venen adobs químics o ancriptograms o insecticides.

Els peus han d'ésser ben fets, ben criats, drets, vigorosos, joves (com mes joves, mes probabilitats hi ha que prenguin) omb escorça llissa, lluent, de bona color, sense ferides ni bonyes ni cicatrius, sense cap costa de malaltia, ben formats i ben lignificats amb bones arrels, molt ramificades. Els plangons llargs i prims, amb rucs, amb color no prou definida, no son bons, no s'han d'adquirir. Cal recordar que es preferible gastar un poc més, però comprar plantes que tenguin totes les qualitats que havem enumerats que estauviar alguns diners prenent les desferres d'un planter. El qui vol fer aquesta mena d'estalvis, fa un mal negoci.

A. MATONS



Avicultura

Cria de pollets

No basta cuida be el ous que posen a les lloques o covadores, sino que homem de procurar que provenguin de reproductors vigorosos i altament ponedors (si los han de dedicar a l'industria d'ous) i que tenguin lo mes quinze dies de posts en s'hivern, i domés vuit dias d'estiu. Adames d'axó, quant el ous vos son enviats d'enfora o hagin estat pasetjats deveu dexarlos en complet repós durant 24 hores antes de posarlos i llavó ben rentadets amb, algo teba los dau o be a sa lloca o a s'incubadora.

Comensa s'incubació quant s'acció de una calantor variable entre 38 y 40 graus centigraus alcansi sa cicatricula o germen degudament fecundat.

Durant los 21 dies que s'ou está somés al curs d'incubació, se desarrolla s'embrió i podem dir que comprén tres períodes. El prime

arriba fins al dia 8 i es de formació; el segon, el de desenvolupament i perfeccionament fins al dia 14, el tercer, el de nutrició i complement.

Passat el segon dia d'incubació i auxiliats pel microscopi ja podem apreciar al embrió; es cap, espinada i es có; a n'els 4 dies se formen els pulmons i budells i ja se percebexen el becs del có; a 5 dies apareix el fetja; a los 6 dies podreu a simple vista i a «tras llum» sense rompre's ou veure una especí d'aranya que mou ses cames; a n'els deu dies apareixen el primer rudiments de plomes; a los 11 dies se manifesten el orgues sexuals, del 13 al 15 dies comença a sortirli es plumó de ses ales, té es bec fort i l'obri tanca entre el dasset i devuit s'acaben d'endurí els ossos i els muscles, se forma sa cámara anterior de s'ui i el orgue d'es s'ui se perfeccionen. Succeix un cas rar i es que fins a tal dia l'embrió se desenrotlla en dos ovaris i aquest dia el dret satura de creixe i comença a a trofiarse; a ls 19 dies s'embrió umpl tot s'ou i seguix mudrintse per medi del llumbrigel i es cordó umbilical, piula i a n'els 21 dies i moltes vegades antes, pica, romp se closca i ve en el mon.

Ja vos vaix dien el darrer escrit meu que fins a las 24 hores de haver nat el pollet, no los daséu res de menja.

Que los han de da llavor?

Molt difícil resulta contestar tota vegada que hi ha tantes opinions i totes elles autorisades i d'avicultors practis, i que moltes d'elles son oposades.

Els «Estats units» del nord d'América es un país eminentement avicol i aont hi ha homos estudiosos que s'ocupen d'avicultura exclusivament i d'ell se viven i guanyen molts de dobles.

G. M. Durén de Nova-York, segueix aquest metode. Después d'un dia de nats es pollets les dona miques de pa de blat de les Indias i farina de Civada, però seca sense amera amb aigo; les dona vert i pesat la primera setmana les dona el demati una pasta calenta i composta d'una tercera part de farina de blat de las Indias, una tercera part de segó i s'altre tercera part de farina de trébol procurant sia ben espeset a fi de que s'esmanusi be—També los dona patata bullida.

E. A. Wegley, ex-president de la asociació avicola Americana, segueix un altre metodo; fins passades les 36 hores del neixement, no dona res a n'els pollets. Llevor los dona arena grossa de riu, aigo, i aliment sec, format per llavor de mill, cémola de sivada blat de les Indias finament picat i miquetes de pa du. Diu que les seues experiencies li han demostrat que lo mes convenient durant sa primera setmana es llevó de mill tota sola i creu aquest senyo avicultor que molts de pollets moren perque les donen farina de blat de les Indias pastada en aigo.

Molts d'altres sistemes podiem donar i no tots estarien conformes entre si, pero es el cas que tots ells obtenen resultat felis dels seus sistemes.

Espanya te també el seus avicultors i ells tenen el seu sistema d'alimentar els pollets.

En «Jordá» de Alcoy, dona els pollets: Passades las 24 hores, pa esmenusat i ou bollit fort picat mesclat en so pa, la mescla també a nels dos dies closca d'ou ben picada fins que sia com a pols a fi de aprofitar sa part d'alimentació mineral o sia fosfat, carbonat i fluorat de cal. De ls 8 dies fins als 30 los dona ademés de lo anotat, sapatata bollida picada mesclada amb farina de blat de las Indias, vert i granets de blat, arros cuit i una vegada tret de sa greixonera esclat i mesclaten farina de blat de Les Indias; tres vegades a la setmana les sua titueix sa patata per carn bollida i ben picada i a rahó de mitx grams per pollet.

Castelló de Arenys de mar i director de la Rea Escola Oficial espanyola d'Avicultura, segueix el metode siguint; a les 24 hores, pa esmicet i ou bollit a n'els tres dies afegeix lletuga picada i com a beguda los dona aigo o una part d'aigo i s'altre de llet bollida. A n'els 8 dies substitueix es pa per farina de blat de les indies ben cernuda, a vegades mescla farina d'ordi i en fa una pasta posant hi llet aigada. Cada dia va disminuint s'ou i augmenta sa verdura. A n'els 15 dias sols dona farina de blat de les Indias o d'ordi. Mai dona gra sense antes de que

els pollets tnen dos mesos. Los dona també cada dia una racció de carn picada i un poc empapada de pols d'ossos.

Aquest es el sistema que jo segueix i me dona sorprenents resultats.

Basta per avui, que som fet llarc. Perdonau'm ho.

L'amo de sa clasta



NUEVA LUZ

A la Inaguración de "Cultura Serverense,,

*Cual antorcha de rayo poderoso,
Cual faro de luz vivida y fulgente,
Cual destello de mundo incandescente,
O de mágico sol esplendoroso.*

*Brilla en el cielo ayer luctuoso,
Desde el caduco oriente al occidente
La nueva luz, sagrada omnipotente,
Que es beso redentor, beso amoroso.*

*Luz bienchora, celestial y pura,
Efluvios del divino entendimiento,
Luz que a la mente da ciencia, cordura,
Juego a la voluntad, mas no bravura,
Alas, bríos, poder al pensamiento
Y al corazón amor y sentimiento.*

TRISTAN



Festa de la Música Catalana

Concurs VIII. — Any 1919

Per aqueixa festa nos es estat remés el seguent cartell que amb gust publicam perque els nostres musics en tenguin coneixement.

I Premi de 500 pesetes, que s'adjudicarà a la millor i mes important composició per a cor mixte. Lletra a lliure elecció.

II Premi de 250 pessetes, que s'adjudicarà a la millor composició per a chor a veus d'home inspirada en lletra despret catalanesc (costums populars, cants patriòtics o qualsevol assumpte que tingui sabor de la terra).

III Premi de 200 pesetes, ofert per l'Excm. Sr. Bisbe de Barcelona, Dr. Enric Reig, a la millor col·lecció de cançons espirituals a l'unissó amb acompanyament d'harmonium o orgue, propies per ésser cantades pel poble, Text català.

IV Premi de 1.000 pesetes, ofert per l'Excm. Sr. N'eusebi Bertrand i Serra, president de l'Orquestra Sinfónica de Barcelona, a la millor obra per a gran orquestra (sinfonia, suite o poema simfonic basat en una llegenda catalana). Cada partitura deurà anar acompanyada d'una reducció, enc que sigui abocetada, par a piano.

L'obra premiada será executada per l'Orquestra Simfónica de Barcelona en els seus concers, corrent a càrreg de l'autor les despeses de copia del material i quedant aquest i la partitura de propietat de la esmentada Orquestra Simfónica.

V Premi de 500 pesetes, instituit a la memoria de Na. Maria M. Mata de Bertrand (a. c. s.), que s'adjudicarà a la composició per a piano sol, en estil de Balada, que millor tradueixi el sentiment de l'elegia «Lució» d'Alfred de Musset.

Els compositors que no coneguin la poesia de Musset, poden sol·licitar-ne un exemplar a la consergeria de l'Orfeó Català.

VI Premi de 500 pesetes, ofert per un agrupament d'aimants de la música de la

terra a la millor composició de caracter joíes per a chor mixte. Lletra a lliure elecció.

VII Premi de 500 pessetes, ofert per l'Il·lm. Sr. En Joan Manén a la millor composició per a violí amb acompanyament de paino, de caràcter catalanesc, de les dimensions habitualment conegudes en la literatura musical amb el nom de Concertstück. L'obra que es premiá será executada pel donador del premi en l'acte de celebració de la FESTA DE LA MUSICA.

VIII Premi de 500 pessetas, ofert per l'Excm. Sr. En Francesc Cambó a les dues millores sardanes per a cobla d'onze instruments, En cas que cada una de dites sardanes sigui de diferent autor, es partirá el premi. Cada partitura anirà acompanyada de reducció per a piano.

IX Premi de 500 pessetes, ofert per l'Excm. Sr. En Joan Ventosa i Calvell a la millors i mes important glosa per a chor mixte d'una cango popular catalana.

X Premi de 250 pessetes, ofert per l'Excm. Sr. Marqués de Vilanova i Geltrú, a la millor col·lecció de sardanes (formada almenys de tres) de forma lliure, per a piano. El present tema va encaminat a suggerir als compositors catalans el conreu de formes de concert análogues a la Polonesa, Maçurka, Vals, eixides de dances populars i emprades pels més il·lustres mestres.

IX Premi de 250 pessetes, ofert per l'Excm. Sr. Marqués de Vilanova i Geltrú al millor recull de tonades, amb els corresponents textos, de cançons populars catalanes inédites o variants de les ja conegudes.

XII Premi de 100 pessetes, ofert pel sefior N'Eduard Aunós a la millor composició per a chor a dues o tres veus blanques amb acompanyament de piano.

XIII Una copa d'argent, oferta per l'Excm. Sr. Marqués de Caps al millor chor a quatre vens mixtes de fácil execució, propi per a ésser cantat en els grans festivals de la Germanoridels Orfeons de Catalunya.

XIV Premi de 250 pessetes, oferta per «Centre Excursionista de Catalunya», a la millor col·lecció de tonades de gois populars catalans, acompanyades de les lletres respectives.

XV Premi de 100 pessetes en obres de literatura catalana, ofert per la «Lliga Regionalista», de Barcelona, a la millor col·lecció de melodies originals per a cant i piano.

XVI Premi de 250 pessetes, ofert per l'«Associació de Música da Camera», a la millor Suite per a piano, violí i violócel; es preferirá en igualtat de bellesa i mérit aquella que dugui una empremta de catalanitat.

XVII Premi de 200 pesetas, ofert per l'«Associació d'Amics de la Música», a la millor composició per a quartet d'instruments d'arc, La composició premiada será executada en l'acte de celebració de la present FESTA DE LA MUSICA per el «Quartet Renaiement» qui galantment s'ha ofert a fer-ho.

XVIII remi de 150 pessetes, ofert per l'«Orfeó Català», a les dugues cançons populars més ben armonitzades per a chor mixte. En cas que cada una de les dites cançons sigui e, autor diferent, es partirá el premi.

Les composicions que optin als temes I, II, VI, IX, XIII i XVIII han d'ésser precisament a veus soles. Els reculls de cançons i goigs populars optant als temes XI i XIV tampoc han de portar acompanyament de cap mena. si no és el d'algun instrument popular ambeque la cangó acostumi executar-se. La lletra de les composicions haurá d'ésser catalana, i, en igualtat de mérit musical, es preferirán aquelles la lletra de les quals sigui millor.

Essentaquexia la FESTA DE LA MUSICA CATALANA, s'entén, naturalment, que sols poden enviar-hi composicions els autors fills

CRÒNIQUES

DE GANOSTRA

de terres de llengua catalana (Catalunya, Balears, Valencia, Roselló, etc.) D'aquí deu deduir-se també que l'element popular a que s'al·ludeix repetidament en el present cartell no ha d'ésser exclusivament de Catalunya, sinó que hi cap el de totes les contrades de llengua catalana.

Les composicions no hauran d'ésser esrites de ma dels mateixos autors, sinó de copista, procurant en elles la major claretat.

Les composicions, que hauran d'ésser rigorosament inédites, s'enviaran a l'Orfeó Català (carrer Alt de St. Pére, 13) a nom de Francesc Pujol, i cada una d'elles portarà un lema.

TERME D'ADMISSIÓ: Fins pertot el dia 31 d'agost de 1919.

Per a conèixer els autors premiats quan es publiqui el veredict del Jurat, aquest de manarà l'enviu d'uns quants compassos de la composició premiada, acompanyats del nom i residència del guanyador del premi.

Les obres no premiades es retornaran a llurs autors durant els tres mesos següents a la celebració de la FESTA DE LA MÚSICA CATALANA mitjançant la presentació del lema i els sis primers compassos. Les que no's retirin durant dit terme, l'Orfeó desentén del compromís de guardar-les.

La celebració de la FESTA DE LA MÚSICA CATALANA s'anunciarà oportunament. En dita festa es proclamaran els noms dels autors premiats, s'entregaran els premis, i l'Orfeó Català executarà almenys les composicions que hauran obtingut el primer i el segon premi, sempre que les circumstàncies de temps ho permetin.

L'autor que resulti guanyador del premi al tema I haurà d'elegir Reina de la Festa, la qual desde son sítiai d'honor, ferà entrega dels premis restants als respectius guanyadors.

Cas de que el primer tema no resulti adjudicat, elegirà Reina, l'autor que obtingui el premi immediat que s'adjudiqui.

L'Orfeó Català tindrà'l dret d'executar, sempre que vulgui, les composicions premiades.

El Jurat serà compost dels mestres següents:

LLUIS ROMEU, PVRE.—ENRIC MORERA.—JOSEP SANCHO MARRACO.—LLUIS MILLET.—FRANCESC FUJOL.

(Continuarà)



Al entorn d'un homenatge

Amb motiu de la fondíssima pena que sofreix el gran patrici i poeta insigne D. Joan Alcover, per la doble perduda de sos dos joves fills, hi ha qu'ha projectat la celebració d'un homenatge a tant sabi mestre per calmar un poc les penes de son cor.

L'intenció no pot ser millor i amb tot et nostre entusiasme mos unirem a son dia a homenatge, però creim que se podria escullir temps millor. Creim que tal festa, havia d'amagar encara més son cor de pare que ha de trobar millor el consol que necessita en el silenci i solitud de son reculliment.

Se pot esperar que passi el primer any de dol i allavors, si, que se li ha de dedicar merescut homenatge a qui tant ben guanyat té el títol de Patriarca de les belles lletres de Mallorca.

METEOROLOGIA.—La quinzena passada ha sigut normalment el temps com li pertocava. Vent a'forts casi cada dia; però ja diu l'adagi «Mars ventós, Abril bruscós i Maig humit fan el pagués ric.» Per tant, si es ver que «els adagis venen darrera els «evangéls» mos ne podem alegrar del vent que rebem de tant mal gust. El dia 21 a vespre va fer una forta tronada acompanyada de llamps i calabruix. diuen qu'era l'hivern qui se despedia, i altres diuen qu'era la Primavera que arribava.

AGRICULTURA.—Al pareixer, als nostros sembrats les falta ja una savó, perquè les passades ventades enduriren fort ferm la crosta de la terra. Les feines del camp se fan molt pesades per aquest motiu. Es d'esperar que Deu mos enviarà una savó; per petita que sia sol ésser profitosa per alló de «Aigo d'Abril cada gota val per mil.

TURISTAS.—Fa algunes setmanes que va ésser aquí el turista bilbai D. Guillem de Echeguren que ha passat dos mesos dins la nostra Illa recorreguent-la pam a pam prenguent fotografias de tots els paisatges i monuments més notables. Com se pot pensar no deixà de visitar les nostres Coves i els monuments megalitics més sensers. Fà totes, absolutament totes les excursions a peu.

CONFESSIO.—El dia primer d'Abril el de capvespre els nins de les escoles nacionals anaren a complir amb el precepte Pascual.

El dia dos hi anaren els de les escoles privades. P'el dia 9 están citades les costures.

El dia quatre ferán els exámens de Doctrina p'els qu'han de fer la primera comunió i aquesta tindrà lloc com acostuma, el 11, o sia el divendres de la setmana de passió.

PERIÓDICS QU'ES DESPEDEIXEN.—Per diferentes causes se van despedint d'un a d'un molts dels setmanaris de Mallorca. Abans fou «La Veu d'Inca» fa poc «La Veu de Mallorca» i ara ultimament mos dona la despedida «La Tradició» de Felanitx. ¡Aquesta crisi n'ha fetes fer de cucaveles! Deu mos guard canostra i les dó molts d'anys de ventatja.

NOVA SOCIETAT.—Diumenge passat en el cassino de «Ca'n Corona» hi hagué la primera reunió del gremi de picapedres que sembla van a sindicar-se. El dissapte qui ve ferán la darrera reunió de la que diuen en sortirà ja l'acord de constituir-se definitivament en sindicat.

Vorem.

CASAMENT

El dia primer d'Abril l'exbatle d'aquesta localitat D. Llorens Tous va contreure matrimoni amb D^a Maria Nabot (a) de Xiclati. La festa revestí caràcter íntim a causa del dol de la novia. Acabada la cerimonia els novis sortiren cap a Calaretjada a passar-hi la lluna de mel. Desitjam als novis felicitats inacabables.



NECROLOGIQUES

El Sr. Rafalé es mort

¡Qui no coneixia aquell bon senyor cego desde sa joventut que li deien vulgarment el Sr Rafalé! Tots els artanencs el coneixen i fins l'estimaven, perquè ja per la seua desgracia, ja per la seua bondat era simpatic a tothom.

Un nin el passetjava diariament p'els carrers i les afores, agafan-lo per un dit, l'acompanyava a les funcions religioses i a fer visites als veinats, amics i parents. Idó el Sr Miquel Rafalé morí casi repentinament el dia 25 del passat mars.

El dia 23 no se trobava molt be i el metge li manà pendre purga. El dia 24 estava aixecat, però se sentia concirós per veure qu'ell qui mai s'havia sentit malalt havia de pendre purga. Aquell dia digué a alguns amics que temia a la mort. Estigué aixecat durant la vetllada i al s'endemà demati, veient que no responia quant a toc de matinal l'anaren a cridar, forsaren les portes des quarto i el trobaren qu'agonisava. L'Extrema Unsió i Jòu a Deu però dins una hora entregà l'anima a Deu.

Al enterro i funerals hi hagué molta gercanió.

Amb son testament se recordà de la major part dels seus amics i parents, dels pobres de l'Hospital, dd les monges de la Caridat i dels qui li havien aidat durant la vida a suportar i fins olvidar se desgracia.

En deixa molts de satisfets.

Durant sa vida, dedicà ses hores millors a l'ensenyansa gratuita especialment del llatí i gramatica castellana. Son molts els qui li donen el jonament de sa ciencia. A tots aqueste les demanam una oració per la seua anima.

A. C. S.

La Veu de Mallorca

La Veu de Mallorca es despedeix de sos llegidors. «La Veu de Mallorca», ha quedat afónica estant de part fecont. Diuen que la gent novella, semblan ésser dos bassons «fills de la rassa dreturera i forta que unia el seny amb l'impetu»; l'un volen que sigui el representant del seny, de la serietat; l'altre el qui encarni l'esperit de l'impetu, de la lluita, del combat. Els dos marquen el camí de l'exit, perquè el camp de Mallorca, s'ha de conquistar, amb lluita, combatent tot lo dolent que es molt i combatent amb seny. Envant amics, no perdeu l'entusiasme, es ell el qui romprà els vells motllos, per presentar amb un esclat de vida.

NOTA

Dat l'etxés d'original queda pe'l número proxim: Ajuntament y l'acabament del Certament.

Impressa de Antonio Mazar-Penté Inca-P-4